*Инструкция по предупреждению попадания посторонних*

*предметов в продукцию*

**1. Общие положения:**

**1.1 Назначение документа (цель)**

Целью настоящей программы является установление комплекса мероприятий по предупреждению риска попадания посторонних предметов в продукцию.

**1.2 Область применения**

Настоящая программа распространяется на склад хранения упаковочных материалов и ингредиентов, склад [готовой продукции](https://pandia.ru/text/category/gotovaya_produktciya/), производственные цеха, лабораторию.

**1.3. Термины и определения**.

**Риск** – фактор, который может отрицательно повлиять на степень удовлетворенности потребителя или здоровье, включая биологический, химический, физический факторы, их сочетание или состояние продукта.

**Посторонние предметы -** объекты, которые могут нанести вред здоровью потребителя (самые распространенные: кусочки стекла, пластика, дерева, металлические предметы, камни, ветки, листья, вредители, украшения и т. д.).

**Санитарный брак -**отходы, которые образуются в процессе производства продукции

**2. Ответственность.**

**Начальники** **цехов, заведующие складом, техническая служба, административная служба**, **менеджер** **складского хозяйства**отвечают за санитарно-техническое состояние помещений, защиту от грызунов и насекомых, состояние [осветительного оборудования](https://pandia.ru/text/category/osvetitelmznoe_oborudovanie/), оконных стекол, исключение возможности попадания посторонних предметов в продукцию при [ремонтных работах](https://pandia.ru/text/category/remontnie_raboti/), своевременный ремонт, замену и маркировку используемого оборудования и вспомогательного инвентаря.

**Мастера** отвечают за проведение ежедневного контроля целостности оконных стекол, электроламп и плафонов, [выполнение работ](https://pandia.ru/text/category/vipolnenie_rabot/), описанных в разделах 3.3 и 3.4., выявление стеклянного боя, сбор и актирование его, а также проведение предупреждающих и корректирующих действий на своих участках.

**Механики** производственных цехов отвечают за состояние и техническое обслуживание оборудования, исключающее попадание посторонних предметов в продукцию, хранение и правильное использование инструмента, запчастей, смазочных и обтирочных материалов.

**Метролог** предприятия отвечает за обслуживание и техническое состояние средств [измерительной техники](https://pandia.ru/text/category/izmeritelmznaya_tehnika/).

**Начальник лаборатории** отвечает за правильное использование, хранение и учёт термометров и лабораторной посуды приборов и инвентаря, используемого для отбора проб..

**Менеджер клининговой компании** отвечает за надлежащее хранение моющих, дезинфицирующих средств, своевременное обеспечение сотрудников необходимым [уборочным инвентарём](https://pandia.ru/text/category/uborochnoe_oborudovanie/), своевременное удаление отходов.

**3. Программа**(основные этапы для выполнения требований):

***3.1*Требования к складским и производственным помещениям**

3.1.1 Стены, полы и потолки производственных и складских помещений должны быть выполнены из гладких, легко очищаемых, непористых и нетоксичных материалов, отвечающих требованиям условий производства и обеспечивающих санитарную обработку поверхности. Все места соединений потолка с крышей и стенами должны быть сглажены, все выступы устранены.

3.1.2 Запрещается использовать в помещениях основного технологического процесса в качестве [строительного материала](https://pandia.ru/text/tema/stroy/materials/) дерево, а также деревянную мебель.

3.1.3 Все складские и производственные помещения должны быть защищены от проникновения грызунов, стенные отверстия по пути коммуникаций герметично закрыты.

3.1.4 Все проемы, а также открывающиеся окна и форточки в теплое время года должны быть защищены сеткой от насекомых.

3.1.5. Все осветительные приборы должны быть оборудованы защитной арматурой. Для внутреннего освещения хранилищ сухого молока, сахара, упаковочного материала должны использоваться лампы только во взрывозащищённом исполнении.

3.1.5 Все изделия из стекла и пластика, находящиеся в обращении бьющиеся измерительные приборы, электроосветительные приборы должны быть промаркированы, учтены и внесены в специальный реестр.

3.1.6 Текущий ремонт производственных и складских помещений должен проводиться в плановом порядке только во время остановки производства. При проведении аварийного ремонта должны соблюдаться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию, которые находятся в этих помещениях.

3.1.7 Запрещается устанавливать в оконные, дверные проемы и перегородки на участках, составные стекла.

3.1.8 Запрещается располагать светильники непосредственно над открытым оборудованием.

3.1.9 Замена ламп во всех без исключения приборах освещения может осуществляться только [электротехническим](https://pandia.ru/text/category/yelektroyenergetika__yelektrotehnika/) персоналом, ознакомленным с данной инструкцией. Все замененные электролампы, плафоны ответственный сотрудник технического отдела, производивший замену, обязан немедленно удалить с производства. Отработанные люминесцентные лампы (типа ЛБ, ЛД, ДРЛ и др.) должны храниться в специально отведенном закрывающемся контейнере.

3.1.10 Небольшие работы по замене разбитых стекол, замене ламп, светильников, разрешается выполнять только при полной остановке производства, а также при условии того, что продукция надежно защищена, от попадания в нее посторонних предметов.

3.1.11 Электрические лампы, светильники, а также другие приборы и оборудование, содержащие стекло и не использующиеся в данный момент на производстве должны храниться на складе.

3.1.12 Запрещается пользоваться лабораторной стеклянной посудой на производственных участках.

3.1.13 Категорически запрещается хранение разбитого стекла в помещениях, где хранятся сырье, полуфабрикаты и готовая продукция.

***3.2*Требования к оборудованию, вспомогательному инвентарю**

3.2.1 Состояние действующего оборудования должно исключать возможность попадания в продукцию посторонних предметов, смазочных масел, сальниковой набивки и др. При непосредственном расположении оборудования под балками перекрытия, трубопроводами и световыми приборами, необходимо поставить защиту от возможного загрязнения.

3.2.2 Внутренняя поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой, устойчивой к веществам, используемым для санитарной обработки, коррозии, легко подвергаться мойке и дезинфекции. Швы на поверхности, контактирующей с продуктом, должны быть гладко сварены, точечные и прихваточные швы не допускаются. Вентиляционные трубы над оборудованием, должны быть изготовлены из антикоррозийных материалов или покрыты соответствующими лаками.

3.2.3 Открытые линии розлива или фасовки должны быть снабжены защитными приспособлениями, которые исключают загрязнение продукта кусочками стекла, пластика, пылью, мусором, смазочных масел и т. д.

3.2.4 Оборудование, тара и инвентарь до начала смены должны тщательно проверяться на исправность, чистоту и отсутствие посторонних предметов. Тара и инвентарь должны быть промаркированы. За состоянием внутрицеховой тары и инвентаря должен быть установлен тщательный контроль с целью её своевременного ремонта или замены.

3.2.5 Планово – предупредительный ремонт и осмотр оборудования необходимо проводить согласно утвержденного графика в периоды плановых остановок производства. Аварийный ремонт оборудования в процессе работы может производиться только с принятием соответствующих мер, исключающих возможность попадания в продукцию посторонних предметов.

3.2.6 Весь мелкий слесарный инструмент, детали и материалы, применяемые при ремонте оборудования, должен находиться и переноситься в специальных ящиках. Не допускается наличие слесарных инструментов и деталей неисправного оборудования вне участка проведения ремонтных работ. Сменные электрики, механики, персонал, обслуживающий оборудование обязаны при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания стекла и посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

3.2.7 При техническом обслуживании и проведении планово-предупредительных ремонтов для осмотра внутренних поверхностей оборудования, танков и емкостей допускается использование, переносных светильников напряжением 12 В. Электрические лампочки должны быть заключены в защитные сетки, предохраняющие от возможного выпадения стекла.

3.2.8 Стеклянные термометры на оборудовании должны быть заключены в оправу, вмонтированную в оборудование, а переносные стеклянные термометры должны быть в оправе или чехле. Во всех цехах должны быть перечни стеклянных термометров и других бьющихся измерительных приборов и установлена ответственность за их учет и хранение.

3.2.9 Перед пуском в действие оборудования после ремонта необходимо убрать гайки, болты, ключи, гвозди, и т. п., произвести уборку помещения и санитарную обработку оборудования. Готовность отремонтированного оборудования и помещения к эксплуатации проверяется мастером участка и сдается начальнику цеха под роспись.

3.2.10 Инвентарь, используемый при уборке или мойке оборудования и помещений, должен быть исправным, иметь соответствующие надписи, храниться в специально отведенных местах и использоваться в строгом соответствии с маркировкой.

3.2.11 Хранение моющих, дезинфицирующих средств и агрессивных жидкостей, смазочных и обтирочных материалов разрешается только в специально отведенном помещении или шкафах.

3.2.12 Применение металлических щеток и сметок без чехлов для очистки оборудования, соприкасающегося непосредственно с продуктом, не разрешается.

***3.3*Требования к производственным процессам**

3.3.1 Производственные процессы должны выполняться в соответствии с требованиями технологических инструкций и санитарных правил.

3.3.2 Приемка на склад сырья, полуфабрикатов и [вспомогательных материалов](https://pandia.ru/text/category/vspomogatelmznie_materiali/) и растаривание их должны производиться только после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

3.3.3 Распаковка сырья и полуфабрикатов, которые поступают в производственные цеха, должна производиться в специально отведенном для этого месте.

3.3.4 Не допускается хранение чего-либо на деревянных поддонах в помещении цеха розлива, участка по приготовлению сахарного сиропа, участка восстановления сухого молока, участка подготовки ингредиентов, водоподготовки и т. д.

3.3.5 Сахар, сухое молоко, соль, стабилизатор и другие сыпучие компоненты, которые используются на производстве, в ходе технологического процесса должны проходить через сетчатые фильтры и магнитные уловители, подвергаться контролю на металлодетекторах.

3.3.6 Сжатый воздух, используемый в производстве должен фильтроваться от частиц, используемый в технологическом процессе должен производиться из подготовленной воды.

3.3.7 Все полуфабрикаты, используемые в производстве, должны храниться в промаркированной закрытой таре и иметь этикетку с информацией о полуфабрика (наименование, номер партии, дату производства, м. д.ж. и др).

3.3.8 Хранение в цехах санитарного брака должно производиться в специальных емкостях с соответствующей маркировкой.

***3.4*Требования к персоналу**

3.4.1 Персонал производственной зоны допускается к работе только при наличии соответствующей санитарной одежды, в т. ч. [головных уборов](https://pandia.ru/text/category/golovnie_ubori/), которые полностью закрывают волосы. Находиться вне цеха в санитарной одежде запрещается.

3.4.2 Работающим в производственных цехах запрещается вносить в производственную зону посторонние предметы, личные вещи, находиться на рабочих местах в ювелирных украшениях.

3.4.3 Для предотвращения попадания посторонних предметов в продукцию, лица, работающие в очках без тесьмы, к работе на технологическом оборудовании не допускаются.

3.4.4 Сотрудники, работающие в очках, могут быть допущены к работе только после соответствующего инструктажа и при дополнительном контроле со стороны мастера, на предмет целостности оптического прибора и наличия фиксирующей тесьмы.

3.4.5 Прием пищи, и курение разрешается только в специально отведенных местах.

**4. Корректирующие действия**

4.1 В случае попадания посторонних включений, осколков стекла и пластика в готовую продукцию, сырье или полуфабрикаты персонал должен немедленно остановить процесс и сообщить о случившемся сменному мастеру, который информирует начальника цеха, начальника производства, начальника лаборатории и инженера по качеству, они определяют степень опасности, связанной с инцидентом и составляют акт установленной формы.

4.2 Все партии сырья, полуфабрикатов или готовой продукции которое могли быть загрязнены посторонними включениями, задерживаются, им присваивается статус «Удержано» и хранятся отдельно до окончания проведения расследования и принятия соответствующего решения.

4.3 После окончания расследования и подтверждения опасности содержания в готовой продукции, сырье, полуфабрикатах посторонних включений, данной партии присваивается статус «Забраковано» и с ней следует обращаться в соответствии с программой «Управление нестандартным сырьем и материалами».

4.4 После идентификации источника загрязнения принимаются необходимые меры с целью предупреждения повторного загрязнения. Разбитые стекла, плафоны, измерительные приборы должны быть немедленно заменены, санитарная одежда персонала подлежит тщательной проверке, по необходимости очистке или утилизации.

4.5 В зависимости от места расположения разбитых предметов, после удаления видимых осколков, должна быть произведена дополнительная мойка и дезинфекция соответствующего оборудования либо санитарная обработка помещения, в котором произошел инцидент.

**5. Обучение персонала**

Осуществляется обучение всех сотрудников, вовлечённых в программу. Инструктаж и периодическую проверку знаний сотрудников проводит руководитель подразделения (участка), при необходимости проводится дополнительное обучение с последующей аттестацией. Все данные фиксируются в «Журнале проведения инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию».